hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

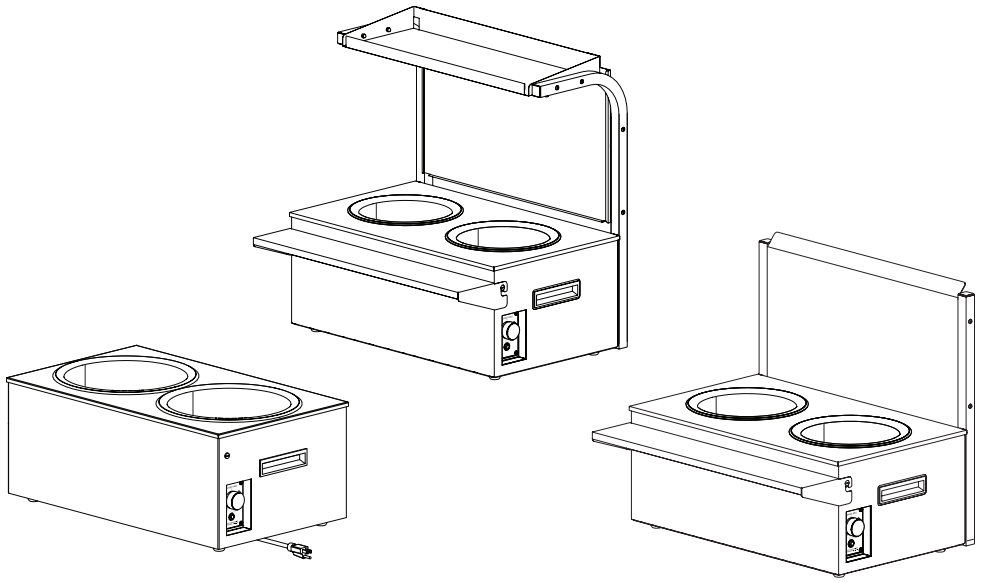
S'inscrire en ligne!
(voir page 12)

Hatco®
CORPORATION

Soup Station
Cuve à Soupe
SW Series/Série

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation

P/N 07.04.698.00



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 12

© 2014 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Charts 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Operation **7**
General 7
Maintenance **8**
General 8
Daily Cleaning 8
Troubleshooting Guide **9**
Options and Accessories **10**
Limited Warranty **11**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the bottom back of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)
(Summer Hours: June to September—
8:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
8:00 AM to 2:30 PM CST Friday)

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Hatco Soup Stations are specially designed to hold soups at safe serving temperatures. Heat is distributed evenly throughout the unit to hold foods at desired temperatures. The insulated stainless steel design provides easy maintenance and durable performance. All units are equipped with an infinite switch to regulate temperature.

Hatco Soup Stations are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for the Soup Station. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:

⚠ WARNING

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF infinite switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Unit is not weatherproof. Locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**
- **Do not use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.**
- **Do not clean the unit when it is energized or hot.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

Do not use unit for any purpose other than for which it is designed.

⚠ WARNING

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Do not place any object(s) with a combined weight of 65 lbs. (29 kg) or more on upper shelf; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

Do not place any object(s) with a combined weight of 10 lbs. (5 kg) or more on cup rail; doing so may subject personnel to injury and/or damage unit.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

Do not cook, warm, or hold food directly in well pans. Food must be held in a soup pan.

Unit is designed for countertop use ONLY. Damage caused by improper unit location not covered by warranty.

Unit is designed and recommended for use on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit. Damage caused by chemicals is not covered by warranty.

MODEL DESCRIPTION

All Models

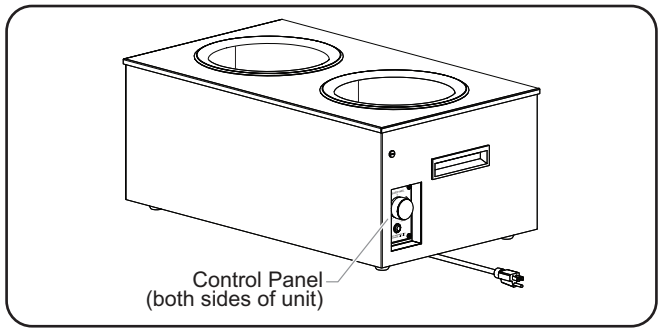
Soup Stations keep soups at optimum serving temperatures and are available in stainless steel or black.

An infinite switch is located on each end of the unit and controls the nearest well. An optional upper shelf with/without LED lights, a sign holder, and/or a backsplash are available.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for more information.*

SW2-7QT Models

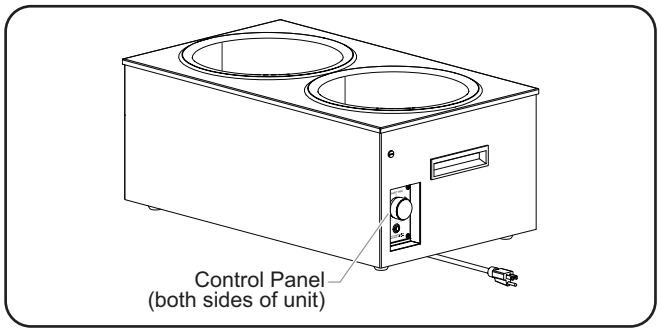
SW2-7QT models are equipped with two heating elements for holding hot soup, one for each well. The two round wells hold 7 qt (7 liter) round pans.



SW2-7QT Model

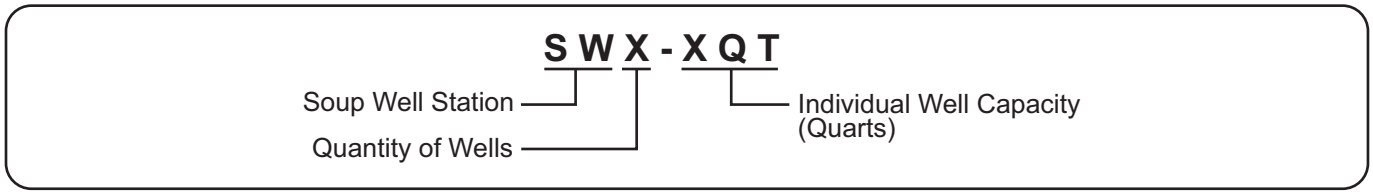
SW2-11QT Models

SW2-11QT models are similar to SW2-7QT models, but hold two stainless steel 11 qt (10 liter) round pans.



SW2-11QT Model

MODEL DESIGNATION



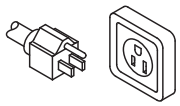
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the bottom back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



NEMA 5-15P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
SW2-7QT	120	750	6.3	NEMA 5-15P	28 lbs. (13 kg)
SW2-11QT	120	750	6.3	NEMA 5-15P	28 lbs. (13 kg)

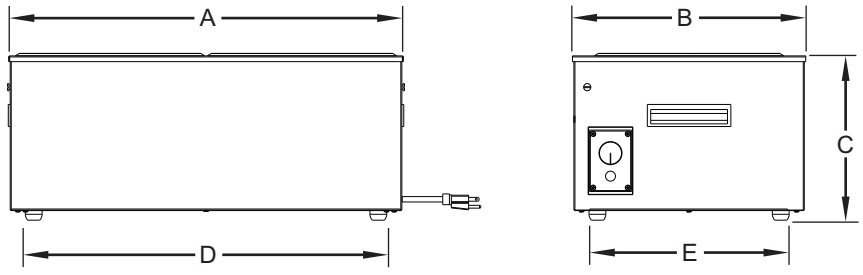
NOTE: Shipping weight is an estimate and includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)†	Height (C)*	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
SW2-7QT	25-1/2″ (648 mm)	15-3/8″ (389 mm)	10-3/4″ (272 mm)	23-1/2″ (598 mm)	13″ (332 mm)
SW2-11QT	25-1/2″ (648 mm)	15-3/8″ (389 mm)	10-3/4″ (272 mm)	23-1/2″ (598 mm)	13″ (332 mm)

† If unit is equipped with options, add the following to Depth (B):
Upper Shelf: add 1″ (25 mm)
Sign Holder: add 1″ (25 mm)
Backsplash: add 1″ (25 mm)

* If unit is equipped with options, add the following to Height (C):
Upper Shelf: add 16-1/4″ (412 mm)
Sign Holder: add 15-1/4″ (387 mm)
Backsplash: add 13-1/16″ (332 mm)



Front View

Side View

General

Soup Stations are shipped from the factory with most components assembled and ready for use. Use the following procedures to install the unit.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

⚠ CAUTION

Locate the unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

Unit is designed and recommended for use on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

1. Remove the unit from the box.

NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the unit is located on top of a solid, level countertop.
   - Make sure the unit is not confined on either side. Placing the unit inside a confined area will cause unit failure and is NOT covered by warranty.

NOTICE

Unit is designed for countertop use ONLY. Damage caused by improper unit location not covered by warranty.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for installation of accessories.*

General

Use the following procedures to operate a Soup Station.

⚠ WARNING

Read all safety messages in the Important Safety Information section before operating this equipment.

Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Fill each well with hot tap water until the water is between 1/2″ (13 mm) and 1″ (25 mm) deep.

NOTE: Due to water loss during operation, check the water level every hour to ensure wet operation.

NOTE: If the unit runs dry, turn it off and allow to cool before adding water.

NOTICE

Do not cook, warm, or hold food directly in well pans. Food must be held in a soup pan.

3. Insert a soup pan into each well.
4. Turn the infinite switches to the desired settings.
   - The infinite switch turns on and heats the well on the same side of the unit.
   - The indicator light will illuminate when the well is on.
5. Allow the Soup Station to preheat for approximately 30 minutes.

NOTE: Units with optional LED lighting have an ON/OFF (I/O) toggle switch on the back of the unit to control the lighting.

⚠ WARNING

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

⚠ CAUTION

Do not place any object(s) with a combined weight of 65 lbs. (29 kg) or more on upper shelf; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

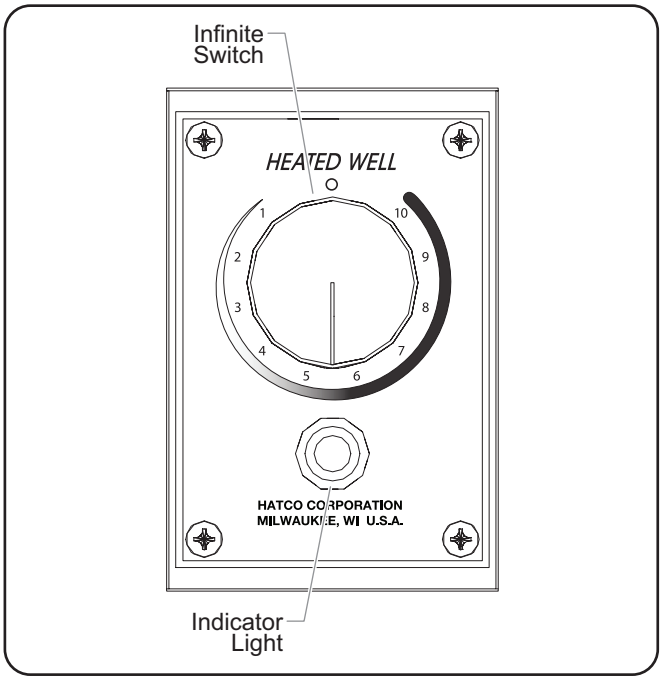
Food Warming

Place the appropriate size food pan(s) into the unit opening.

- Always use a food pan. Do not place food directly into the warmer.
- Stir thick food items frequently to keep food heated uniformly.
- Keep pans covered to maintain food quality and temperature.

Shutdown

1. Turn the infinite switch to the OFF (O) position.
   - The indicator light will shut off and the heating elements will shut down.



Control Panel

General

Hatco Soup Stations are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF infinite switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

NOTICE

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit. Damage caused by chemicals is not covered by warranty.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit, perform the following cleaning procedure daily.

1. Move the infinite switches to the OFF (O) position and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any pans.
3. Wipe down the entire unit using a clean cloth or sponge and mild detergent.
4. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
5. Wipe down the entire unit thoroughly with a clean, damp cloth to remove all detergent residue. Repeat as necessary.
6. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF infinite switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit not hot enough.	Infinite switch set too low.	Adjust infinite switch to a higher setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Infinite switch not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Low water level in well.	Fill each well with hot tap water until the water is between 1/2″ (13 mm) and 1″ (25 mm) deep.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Unit too hot.	Infinite switch set too high.	Adjust infinite switch to a lower setting.
	Infinite switch not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	No water in well.	Fill each well with hot tap water until the water is between 1/2″ (13 mm) and 1″ (25 mm) deep.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and my damage the unit.
No heat.	Unit not turned on.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Infinite switch not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at **www.hatcocorp.com** and click on Find Service Agent, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

Food Pans and Lids

Stainless steel food pans and lids are available in various sizes.

7QT-PAN .....7 quart (7 l) round pan — 8-11/16″ dia x 8″H (221 x 203 mm)

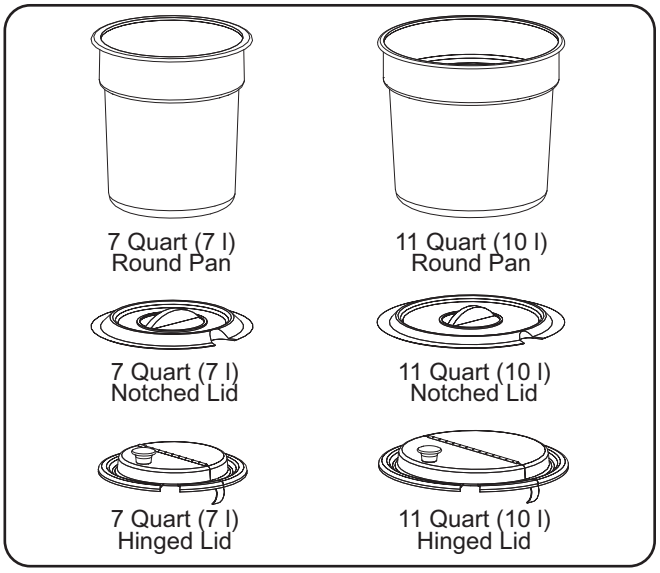
11QT-PAN .....11 quart (10 l) round pan — 8-11/16″ dia x 8″H (221 x 203 mm)

7QT-LID-1 .....7 quart (7 l) round, notched lid

11QT-LID-1 .....11 quart (10 l) round, notched lid

7QT-LID .....7 quart (7 l) round, hinged and notched lid

11QT-LID .....11 quart (10 l) round, hinged and notched lid

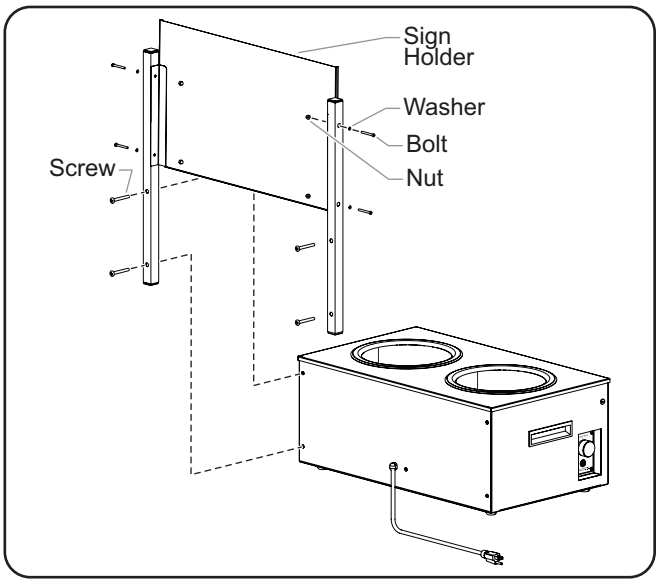


Food Pans and Lids

Sign Holder

A sign holder is available as a factory-installed option or an accessory. It is available in stainless steel or black. Use the following illustration as a guide to install the sign holder.

NOTE: Also available with an Upper Shelf.

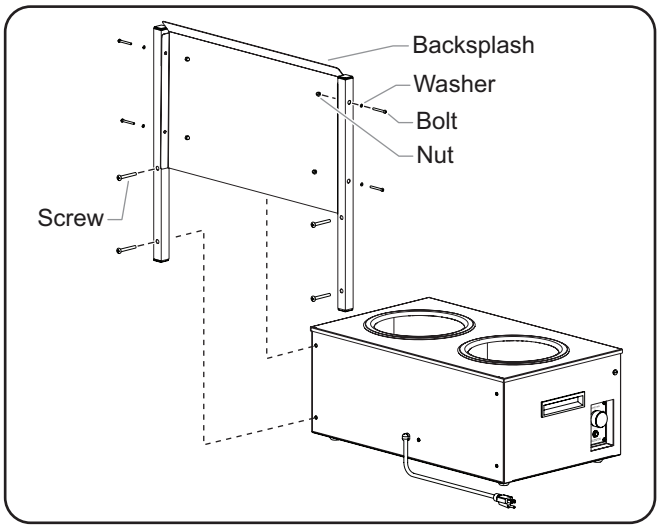


Sign Holder Installation

Backsplash

A stainless steel backsplash is available as a factory-installed option or an accessory. Use the following illustration as a guide to install the backsplash.

NOTE: Also available with an Upper Shelf.



Backsplash Installation

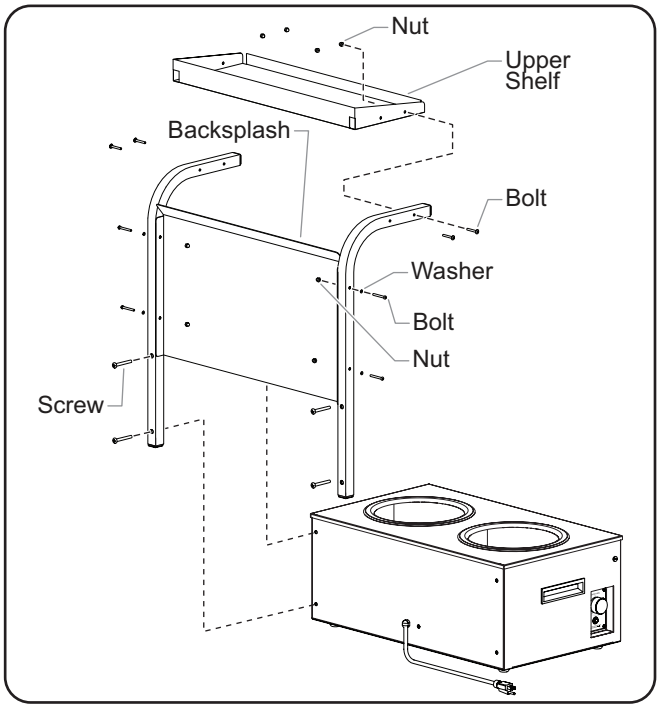
Backsplash Graphic Magnet

Backsplash Graphic Magnets are available as accessories. The backsplash graphic magnet is installed on the backsplash accessory.

Upper Shelf

An Upper Shelf is available as a factory-installed option or an accessory. Upper Shelves are shipped fully assembled to the unit. They are available in stainless steel or black.

NOTE: Includes a Sign Holder or Backsplash.



Upper Shelf with Backsplash

OPTIONS AND ACCESSORIES

Upper Shelf with LED Lighting

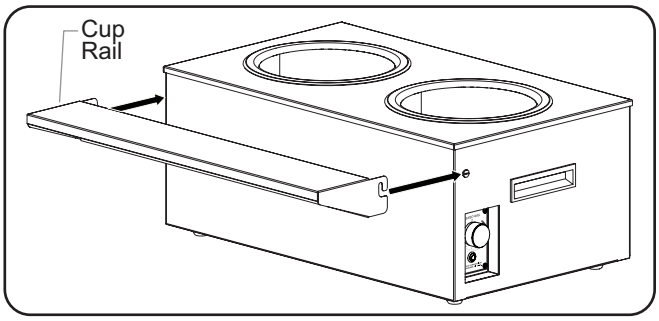
An Upper Shelf with LED lighting is available as a factory-installed option and is shipped fully assembled only. They are available in stainless steel or black.

NOTE: Access to the back right of the unit is needed for LED lighting control.

NOTE: Includes a Sign Holder or Backsplash.

Cup Rail

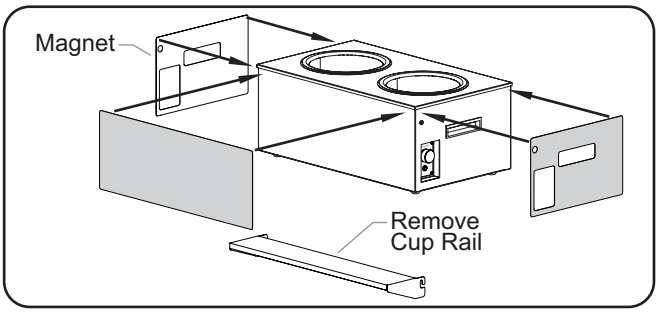
A Cup Rail is available as an accessory. Cup Rails are available in 4-1/2″ (114 mm) depths.



Cup Rail Installation

Graphic Magnets

Graphic Magnets are available as accessories. Graphic Magnets cover the front and both sides of the Soup Station.



Graphic Magnet Installation

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:
Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:
3CS and FR Tanks

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:
Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:
Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SOMMAIRE

Français

Informations Importantes pour le Propriétaire 12
Introduction 12
Consignes de Sécurité Importantes 13
Description du Modèle 14
Désignation du Modèle 14
Caractéristiques Techniques 15
Configuration des Fiches 15
Tableau des valeurs nominales électriques 15
Dimensions 15
Installation 16
Généralités 16
Mode d'emploi 17
Généralités 17
Maintenance 18
Généralités 18
Nettoyage quotidien 18
Guide de Dépannage 18
Options et accessoires 19
Garantie Limitée 21
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située sur la partie arrière inférieure de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables: 8h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre—
8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
8h00 à 14h30 CST le vendredi)

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur: 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (Internationale)

24/7 Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Les cuves à soupe Hatco sont spécialement conçues pour maintenir les soupes à des températures de service adéquates. La chaleur est répartie uniformément dans l'appareil afin de maintenir les aliments à la température désirée. La conception isolante en acier inoxydable permet un entretien facile ainsi qu'une performance durable. Tous les appareils sont équipés d'un commutateur à progression permettant de réguler la température.

Les cuves à soupe Hatco sont issues de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, d'aspect esthétique et de performance optimum. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des cuves à soupe. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Éteignez le commutateur de progression, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.**
- **N'utilisez pas l'unité pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut causer de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'unité. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.**
- **Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 25 mm (1″) des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil pour des fins autres que celles qui ont été prévues.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre dans l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien au chaud de produits alimentaires préchauffés uniquement.

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

Ne placez aucun objet d'un poids combiné de 29 kg (65 lb) ou plus sur la tablette supérieure ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou des dommages à l'équipement.

Ne placez pas d'objet(s) d'un poids combiné de 5 kg ou plus sur le porte-bol ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou endommager l'équipement.

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Ne cuisinez pas, ne réchauffez pas et ne conservez pas d'aliments directement dans les bacs des cuves. Les aliments doivent être conservés dans un bac à soupe.

L'appareil est conçu pour être utilisé sur un comptoir UNIQUEMENT. Les dommages de l'appareil causés par une utilisation dans un emplacement inapproprié ne sont pas couverts par la garantie.

L'appareil est conçu et recommandé pour fonctionner posé sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93 °C (200 °F).

AVIS

Utiliser seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenant de l'eau de Javel), des nettoyants pour four pour nettoyer cet appareil. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

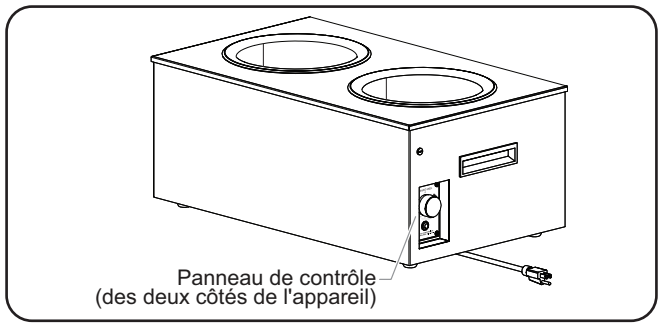
Les cuves à soupe maintiennent les soupes à une température de service optimale et sont disponibles en acier inoxydable ou en noir.

Un commutateur de progression est situé sur chaque extrémité de l'appareil et commande la cuve la plus proche. Une tablette supérieure avec ou sans éclairage à DEL, un porte-étiquettes et/ou un dosseret sont disponibles en option.

NOTA: Pour plus de détails, veuillez vous reporter à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES.

Modèles SW2-7QT

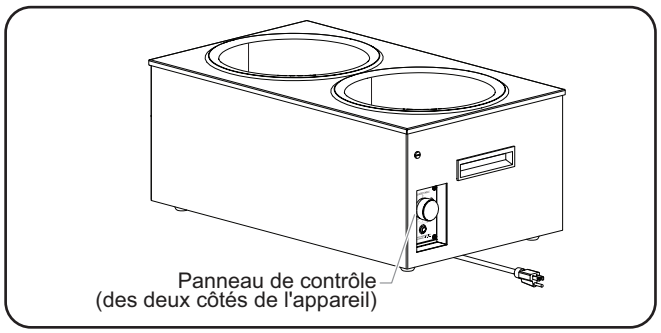
Les modèles SW2-7QT sont équipés de deux dispositifs chauffants (un pour chaque cuve) pour maintenir la soupe au chaud. Les deux cuves rondes servent de support à deux bacs ronds de 7 litres (7 quarts).



Modèles SW2-7QT

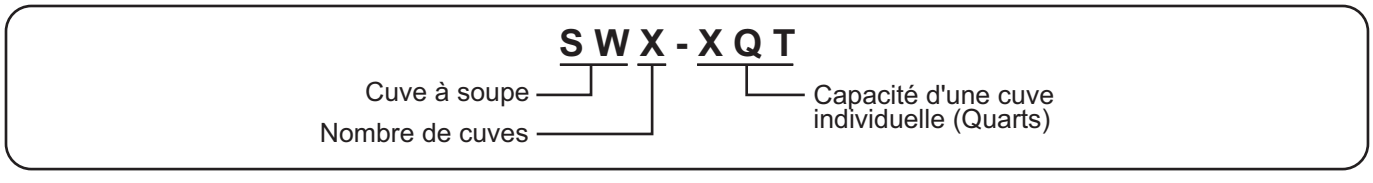
Modèles SW2-11QT

Les modèles SW2-11QT sont similaires aux modèles SW2-7QT sauf qu'ils servent de support à des bacs ronds de 10 litres (11 quarts).



Modèles SW2-11QT

DÉSIGNATION DU MODÈLE



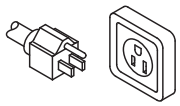
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située sur la partie arrière inférieure de l'appareil. Veuillez vous reporter à l'étiquette du numéro de série et des données électriques de l'appareil.



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
SW2-7QT	120	750	6.3	NEMA 5-15P	13 kg (28 lbs.)
SW2-11QT	120	750	6.3	NEMA 5-15P	13 kg (28 lbs.)

NOTA: Le poids d'expédition est une estimation et comprend l'emballage.

Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profonduer (B)†	Hauteur (C)*	Largeur d'encombrement (D)	Profonduer d'encombrement (E)
SW2-7QT	648 mm (25-1/2″)	389 mm (15-3/8″)	272 mm (10-3/4″)	598 mm (23-1/2″)	332 mm (13″)
SW2-11QT	648 mm (25-1/2″)	389 mm (15-3/8″)	272 mm (10-3/4″)	598 mm (23-1/2″)	332 mm (13″)

† Si l'appareil est équipé d'options, ajoutez ce qui suit à la Profondeur (B) :

Tablette supérieure : ajoutez 25 mm (1″)

Porte-étiquettes : ajoutez 25 mm (1″)

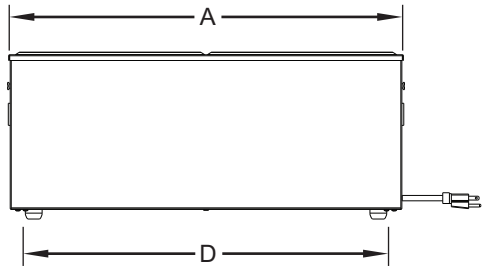
Dosseret: ajoutez 25 mm (1″)

* Si l'appareil est équipé d'options, ajoutez ce qui suit à la Hauteur (C) :

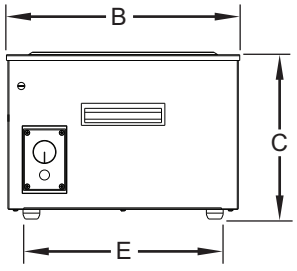
Tablette supérieure : ajoutez 412 mm (16-1/4″)

Porte-étiquettes : ajoutez 387 mm (15-1/4″)

Dosseret : ajoutez 332 mm (13-1/16″)



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les cuves à soupe sont envoyées en sortie d'usine avec la plupart des composants assemblés et prêts à l'emploi. Utilisez les procédures suivantes pour l'installation de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 25 mm (1") des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

⚠ ATTENTION

Locate the unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be strong enough to support the weight of the unit and contents.

AVIS

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

L'appareil est conçu et recommandé pour fonctionner posé sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93 °C (200 °F).

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
   - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
   - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
   - Veillez à ce que l'appareil soit placé sur un comptoir solide et plat.
   - Veillez à ce que l'appareil ne soit pas confiné sur un côté. Placer l'appareil dans une zone confinée endommagera l'appareil et ne sera PAS couvert par la garantie dans ce cas.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé sur un comptoir UNIQUEMENT. Les dommages de l'appareil causés par une utilisation dans un emplacement inapproprié ne sont pas couverts par la garantie.

NOTA: Pour plus de détails sur l'installation des accessoires, veuillez vous reporter à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES.

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner une cuve à soupe.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

Allumage

1. Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Remplissez chaque cuve avec de l'eau chaude du robinet jusqu'à ce qu'il y ait entre 13 mm et 25 mm d'eau (1/2″ à 1″).

NOTA: En raison de l'évaporation de l'eau lors du fonctionnement, vérifiez le niveau d'eau toutes les heures.

NOTA: Si l'appareil fonctionne à sec, mettez-le hors tension et laissez-le refroidir avant d'ajouter de l'eau.

AVIS

Ne cuisinez pas, ne réchauffez pas et ne conservez pas d'aliments directement dans les bacs des cuves. Les aliments doivent être conservés dans un bac à soupe.

3. Insérez un bac à soupe dans chaque cuve.
4. Positionnez les commutateurs à progression sur les réglages souhaités.
   - Le commutateur à progression s'allume et chauffe la cuve du même côté de l'appareil.
   - Le témoin lumineux s'allume lorsque la cuve est sous tension.
5. Laissez la cuve à soupe préchauffer pendant environ 30 minutes.

NOTA: Les appareils avec un éclairage à DEL sont équipés d'un interrupteur à bascule MARCHE/ARRÊT (I/O) en option situé à l'arrière de l'appareil pour contrôler l'éclairage.

⚠ AVERTISSEMENT

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

⚠ ATTENTION

Ne placez aucun objet d'un poids combiné de 29 kg (65 lb) ou plus sur la tablette supérieure ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou des dommages à l'équipement.

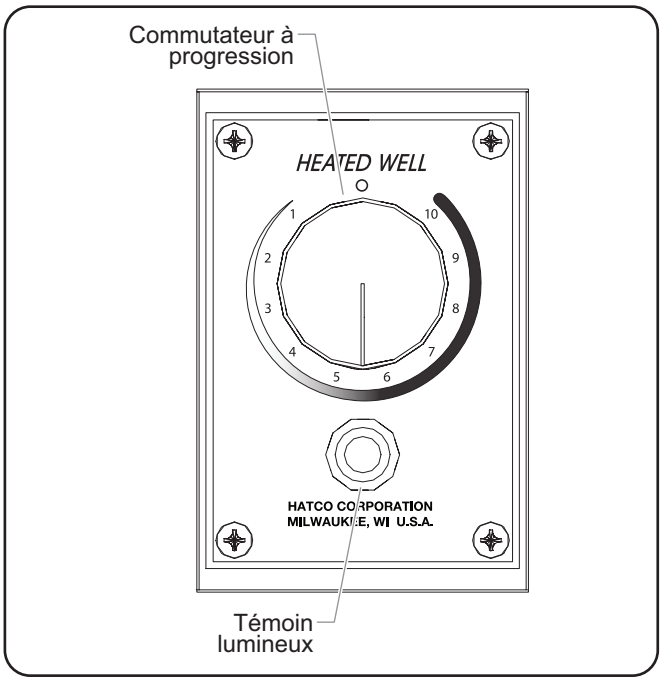
Chauffage des aliments

Placez le/les bac(s) de nourriture approprié(s) dans l'ouverture de l'appareil.

- Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans la partie chauffante.
- Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir la chaleur de manière uniforme.
- Gardez le couvercle sur les bacs afin de conserver la qualité et la température des aliments.

Arrêt

1. Placez le commutateur à progression sur Arrêt (O).
   - L'indicateur lumineux et les dispositifs chauffants s'éteindront.



Panneau de contrôle

Généralités

Les cuves à soupe Hatco sont conçues pour une durabilité et des performances maximum, avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Éteignez le commutateur de progression, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

AVIS

Utiliser seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenant de l'eau de Javel), des nettoyants pour four pour nettoyer cet appareil. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage quotidien

Pour préserver les finitions de l'appareil, suivez quotidiennement les procédures de nettoyage suivantes.

1. Placez les commutateurs à progression sur Arrêt (O) et laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les bacs et lavez-les.
3. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent doux.
4. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
5. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent. Répétez l'opération le cas échéant.
6. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez **l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco** :

Numéro de téléphone: **800-558-0607 ou 414-671-6350**
Courriel: **partsandservice@hatcocorp.com**
Télécopie: **800-690-2966 ou 414-671-3976**

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Éteignez le commutateur de progression, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil pas assez chaud.	Le commutateur à progression est réglé sur un niveau trop bas.	Réglez le commutateur à progression sur un niveau plus élevé.
	Le dispositif chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le commutateur à progression ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Niveau faible d'eau dans la cuve.	Remplissez chaque cuve avec de l'eau chaude du robinet jusqu'à ce qu'il y ait entre 13 mm et 25 mm d'eau (1/2″ à 1″).
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez qu'une puissance appropriée est fournie à l'appareil. Une puissance trop faible cause un chauffage inapproprié.
L'appareil est trop chaud.	Le commutateur à progression est réglé sur un niveau trop élevé.	Réglez le commutateur à progression sur un niveau plus bas.
	Le commutateur à progression ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Il n'y a plus d'eau dans la cuve.	Remplissez chaque cuve avec de l'eau chaude du robinet jusqu'à ce qu'il y ait entre 13 mm et 25 mm d'eau (1/2″ à 1″).
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez qu'une puissance appropriée est fournie à l'appareil. Une puissance trop forte entraînera une surchauffe et peut endommager l'unité.
Pas de chaleur.	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Le commutateur à progression ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le dispositif chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Bacs alimentaires et couvercles

Des bacs alimentaires et des couvercles en acier inoxydable sont disponibles en différentes tailles.

7QT-PAN .....Bac rond de 7 l (7 quarts) — 221 m de diamètre et 203 mm de hauteur (16″ x 8″)

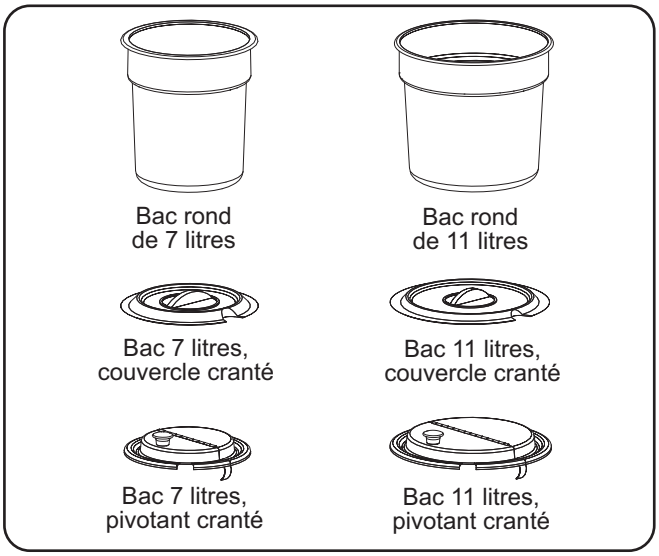
11QT-PAN .....Bac rond de 10 l (11 quarts) — 221 m de diamètre et 203 mm de hauteur (16″ x 8″)

7QT-LID-1 .....Couvercle rond de 7 l (7 quarts), couvercle entaillé

11QT-LID-1 .....Couvercle rond de 11 l (10 quarts), couvercle entaillé

7QT-LID .....Couvercle rond 7 l (7 quarts), couvercle articulé et entaillé

11QT-LID .....Couvercle rond 11 l (10 quarts), couvercle articulé et entaillé



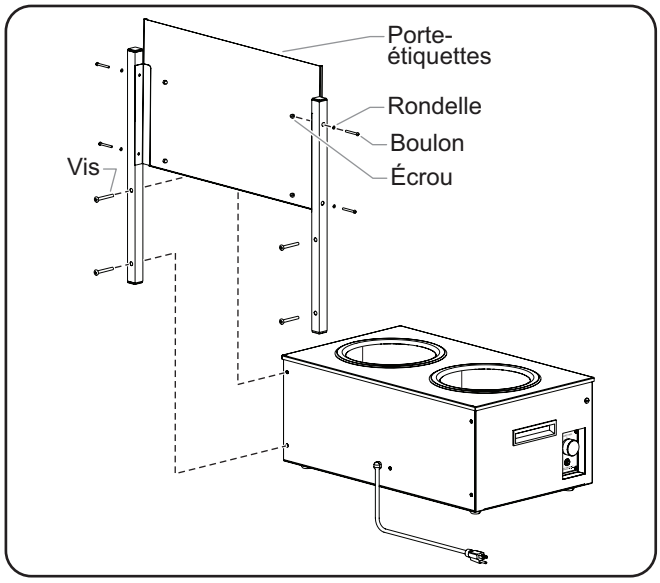
Bacs alimentaires et couvercles

continue...

Porte-étiquettes

Le porte-étiquettes est une option installée en usine ou disponible comme accessoire. Il est disponible en acier inoxydable ou en noir. Consultez l'illustration suivante pour vous aider à installer le porte-étiquettes.

NOTA: Également disponible avec une tablette supérieure.

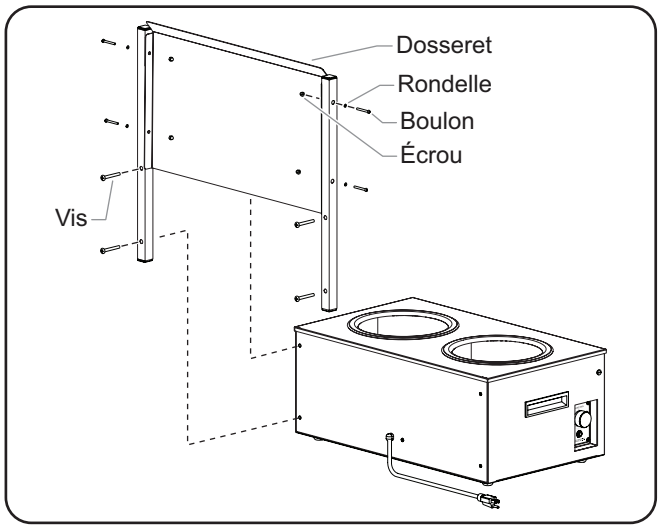


Installation du porte-étiquettes

Dosseret

Un dosseret en acier inoxydable est une option installée en usine ou disponible comme accessoire. Consultez l'illustration suivante pour vous aider à installer le dosseret.

NOTA: Également disponible avec une tablette supérieure.



Installation du dosseret

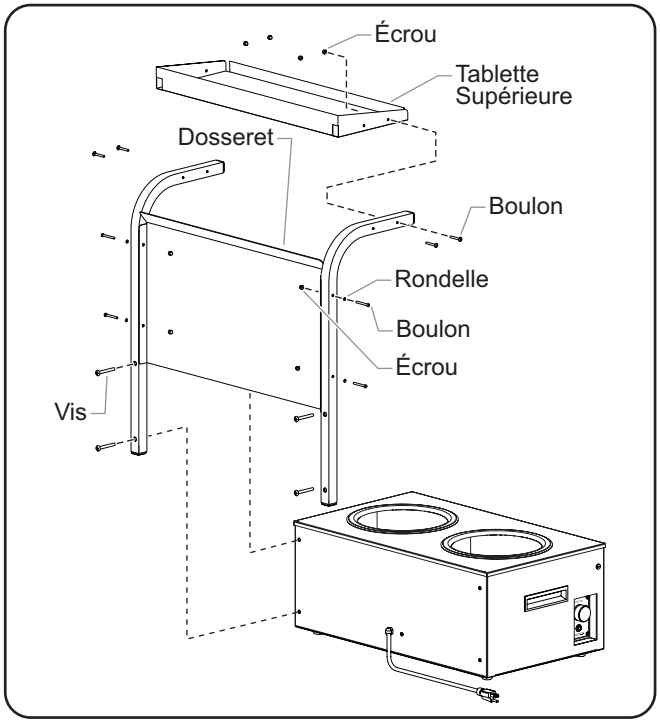
Aimant graphique du dosseret

Un aimant graphique du dosseret est disponible comme accessoire. L'aimant graphique du dosseret est installé sur l'accessoire du dosseret.

Tablette supérieure

Une tablette supérieure est une option installée en usine ou disponible comme accessoire. Les tablettes supérieures sont livrées montées sur l'appareil. Elles sont disponibles en acier inoxydable ou en noir.

NOTA: Comprend un porte-étiquettes ou un dosseret.



Tablette supérieure avec dosseret

Tablette supérieure avec éclairage à DEL

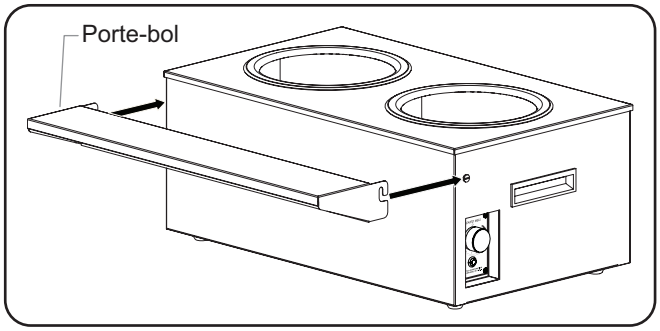
Une tablette supérieure avec éclairage à DEL est une option installée en usine. Elle est uniquement livrée montée. Elles sont disponibles en acier inoxydable ou en noir.

NOTA: Il est nécessaire de pouvoir accéder au côté arrière droit de l'appareil pour commander l'éclairage à DEL.

NOTA: Comprend un porte-étiquettes ou un dosseret.

Porte-bol

Un porte-bol est disponible comme accessoire. Les porte-bols sont disponibles en 114 mm (4-1/2″) de profondeur.

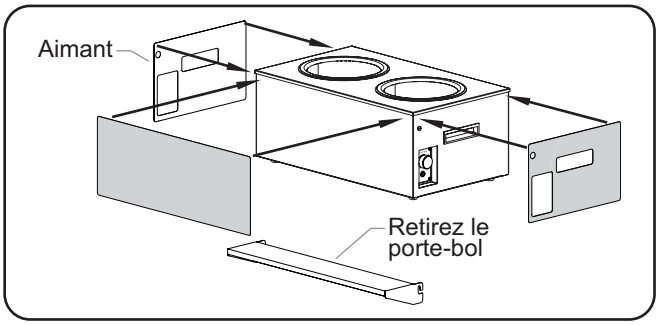


Installation du porte-bol

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Aimants graphiques

Les aimants graphiques sont disponibles comme accessoires. Les aimants graphiques couvrent l'avant et les deux côtés de la cuve à soupe.



Installation de l'aimant graphique

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

d) Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :

Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

NOTES

NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA

Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS

Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA

GCS Service
Minnetonka 800-822-2303 x20365

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6634

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA

Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH

La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC

Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.

Printed in U.S.A. September 2014 P/N 07.04.698.00 Form No. SWM-0914